LES CAKES DE SOPHIE

Cake au Saumon et à l'Oseille

Ingrédients :

- 3 œufs
- 150g de farine
- 1 sachet de levure
- 10 cl d'huile de tournesol
- 12.5 cl de lait entier
- 100 g de gruyère râpé
- 1 pavé de 200 g de saumon frais sans la peau
- 200 g d'oseille
- 1 noix de beurre demi-sel
- 2 pincées de sel
- 2 pincées de poivre

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Faites revenir les feuilles d'oseille, préalablement lavées, dans une poêle avec un peu de beurre pendant 5 min. Découpez le saumon en morceaux et faites-le revenir 5 min avec les feuilles d'oseille. Salez et poivrez.
- Dans un saladier, fouettez les œufs, la farine et la levure. Incorporez petit à petit l'huile et le lait chaud. Ajoutez le gruyère râpé. Mélangez. Incorporez le mélange au saumon à la base.
- Versez le tout dans un moule non graissé et faites cuire au four pendant 45 min.

Variantes :
Au saumon et à l'estragon : à la place de l'oseille, mettez 50 g d'estragon frais.
Au saumon et aux poireaux : a la place de l'oseille, faites revenir deux blancs de poireaux émincés dans la poêle.

Cake aux Saint-Jacques, aux Poireaux et au Parmesan

Ingrédients :

- 3 œufs
- 150g de farine
- 1 sachet de levure
- 10 cl d'huile de tournesol
- 12.5 cl de lait entier
- 100 g de gruyère râpé
- 50 g de parmesan râpé
- 200 g de noix de Saint-Jacques
- 150 g de blanc de poireaux
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- ½ cuillère à café de curry
- 20 g de beurre demi-sel
- 10 cl d'eau
- 2 pincées de sel
- 2 pincées de poivre

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Lavez les noix de Saint-Jacques à grande eau, égouttez-les et séchez-les.
- Coupez-les en gros dés et faites-les saisir 1 min dans une poêle bien chaude avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive ; ajoutez le curry et réservez.
- Lavez les blancs de poireaux et coupez-les en lamelles. Faites-les revenir dans la poêle à Saint-Jacques avec le beurre et l'eau pendant 10 min. Salez et poivrez. Mélangez-les aux Saint-Jacques.
- Dans un saladier, travaillez bien au fouet les œufs, la farine et la levure.
- Incorporez petit à petit l'huile et le lait chaud. Ajoutez le gruyère râpé et le parmesan. Mélangez bien et incorporez le mélange saint-jacques/poireaux à la base.
- Versez le tout dans un moule non graissé et faites cuire au four pendant 45 min.

Cake au Poulet et à l'Estragon

Ingrédients :

- 3 œufs
- 150g de farine
- 1 sachet de levure
- 10 cl d'huile de tournesol
- 12.5 cl de lait entier
- 100 g de gruyère râpé
- 200 g de blancs de poulet sans peau
- 50 g d'estragon
- 1 échalote
- 1 noix de beurre demi-sel
- 1 cuillerée à soupe d'huile de tournesol
- 2 pincées de sel
- 2 pincées de poivre

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Emincez l'échalote, faites-la revenir dans une poêle avec la noisette de beurre et la cuillerée d'huile pendant 5 min. Ajoutez les blancs de poulet taillés en lamelles, le sel et le poivre, puis faites rissoler le tout pendant 5 min. Ciselez l'estragon par-dessus et remuez.
- Pendant ce temps, dans un saladier, travaillez bien au fouet les œufs, la farine et la levure. Ajoutez petit à petit l'huile et le lait chaud, puis le gruyère râpé. Mélangez. Ajoutez le mélange poulet-estragon à la base.
- Versez le tout dans un moule et faites cuire au four pendant 45 min.

Variantes :
Vous pouvez très bien remplacer le poulet par de la dinde ou du lapin.

Cake aux Lardons et aux Pruneaux

Ingrédients :

- 3 œufs
- 150g de farine
- 1 sachet de levure
- 10 cl d'huile de tournesol
- 12.5 cl de lait entier
- 100 g de gruyère râpé
- 200 g de lardons fumés
- 80 g de pruneaux d'agen
- 1 pincée de sel
- 2 pincées de poivre

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Dans un saladier, travaillez bien au fouet les oeufs, la farine, la levure, le sel et le poivre. Incorporez petit à petit l'huile et le lait chaud. Ajoutez le gruyère râpé. Mélangez.
- Faites rissoler les lardons sans matière grasse pendant 5 min. Coupez les pruneaux en morceaux et mélangez les aux lardons.
- Versez le tout dans un moule non graissé et faites cuire au four pendant 45 min.

Variantes :
Aux lardons, aux pruneaux et aux noisettes : prenez 200 g de lard que vous couperez en morceaux. Faites-les rissoler à la poêle sans matière grasse, ajoutez 50 g de pruneaux coupés et 50 g de noisettes concassées.

Cake aux Epinards, au Cresson et au Fenouil

Ingrédients :

- 3 œufs
- 150g de farine
- 1 sachet de levure
- 8 cl d'huile de tournesol
- 12.5 cl de lait entier
- 100 g de gruyère râpé
- 1 botte de cresson du jardin ou cresson de terre
- 500 g d'épinards
- 1 fenouil
- 50 g de beurre demi-sel
- 1 cuillerée à café de graines de sésame
- 1 pincée de muscade en poudre
- 2 pincées de sel
- 2 pincées de poivre

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Lavez soigneusement les feuilles du cresson et des épinards. Blanchissez-les à l'eau salée, puis séchez-les avec du papier absorbant. Faites chauffer 25 g de beurre dans une poêle et ajoutez-y le cresson et les épinards. Salez, poivrez et poudrez de muscade. Laissez cuire pendant 5 min.
- Coupez la tige du fenouil, faites-le blanchir 5 min à l'eau bouillante salée et rafraîchir à l'eau froide, puis épongez-le sur du papier absorbant.
- Faites chauffer 25 g de beurre avec 1 cuillerée à soupe d'eau, déposez le fenouil coupé en morceaux, ajoutez le sel, le poivre, le sésame et laissez mijoter à feu doux pendant 15 min.
- Dans un saladier, travaillez bien au fouet les œufs, la farine et la levure.
- Incorporez petit à petit l'huile et le lait chaud. Ajoutez le gruyère râpé. Mélangez. Incorporez les épinards, le cresson et le fenouil à la base.
- Versez le tout dans un moule non graissé et faites cuire au four pendant 45 min.

Cake au Crabe et à la Ciboulette

Ingrédients :

- 3 œufs
- 150g de farine
- 1 sachet de levure
- 10 cl d'huile de tournesol
- 12.5 cl de lait entier
- 100 g de gruyère râpé
- 200 g de crabe émietté
- 5 brins de ciboulette
- 2 pincées de sel
- 2 pincées de poivre

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Dans un saladier, travaillez bien au fouet les œufs, la farine et la levure, le sel et le poivre. Incorporez petit à petit l'huile et le lait chaud. Ajoutez le gruyère râpé. Mélangez.
- Incorporez à la préparation les miettes de crabe et les brins de ciboulette préalablement ciselés.
- Versez le tout dans un moule non graissé et faites cuire au four pendant 45 min.

Variantes :
Au surimi : vous pouvez fort bien remplacer le crabe par du surimi, vous diminuerez ainsi votre coût de préparation.

« J'utilise toujours du lait entier, ce qui rend le cake plus moelleux. Néanmoins, vous pouvez prendre du lait demi-écrémé.»

Cake aux Artichauts et aux Olives

Ingrédients :

- 3 œufs
- 150g de farine
- 1 sachet de levure
- 10 cl d'huile de tournesol
- 12.5 cl de lait entier
- 50 g de gruyère râpé
- 250 g de fonds d'artichaut
- 50 g d'olives vertes farcies au poivron
- 1 jus de citron
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre

- Mettez au four les fonds d'artichaut dans de l'eau bouillante citronnée pendant 20 min, puis égouttez-les et séchez-les. Mettez-en deux de côté et mixez le reste en purée.
- Dans un saladier, travaillez bien au fouet les œufs, la farine et la levure, le sel et le poivre. Ajoutez le gruyère râpé. Mélangez. Incorporez petit à petit l'huile et le lait chaud puis la purée d'artichauts à l'appareil.
- Versez la moitié de la pâte dans un moule en y insérant les olives et les fonds tranchés restants, puis couvrez avec le reste de pâte.
- Mettez au four pendant 45 min.

« Si le temps presse, vous pouvez utiliser des olives dénoyautées. «

Cake au Thon et aux Poivrons

<u>Ingrédients :</u>

- 3 œufs
- 150g de farine
- 1 sachet de levure
- 10 cl d'huile de tournesol
- 12.5 cl de lait entier
- 100 g de gruyère râpé
- 200 g de thon frais
- 50 g de poivron vert
- 50 g de poivron rouge
- huile d'olive
- 2 pincées de sel
- 2 pincées de poivre

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Passez les poivrons au gril de votre four, épluchez-les, épépinez-les et coupez-les en fines lamelles. Faites-les revenir tout doucement dans une poêle avec un peu d'huile d'olive pendant 20 min. Ajoutez le thon coupé en morceaux ainsi que le sel et le poivre, puis faites rissoler pendant 5 min.
- Dans un saladier, fouettez les œufs, la farine et la levure. Incorporez petit à petit l'huile et le lait chaud. Ajoutez le gruyère râpé. Incorporez le mélange au thon à la base.
- Versez le tout dans un moule non graissé et faites cuire au four pendant 45 min.

Variantes :
Au thon et aux tomates : épluchez deux belles tomates, épépinez-les et poêlez-les pendant 15 min avec un peu d'huile. Ciselez six feuilles de basilic et ajoutez à la base.
Au thon et à la ciboulette : remplacez les poivrons par cinq brins de ciboulette ciselée.

Cake aux Anchois, aux Tomates et aux Olives noires

Ingrédients :

- 3 œufs
- 150g de farine
- 1 sachet de levure
- 10 cl d'huile de tournesol
- 12.5 cl de lait entier
- 100 g de gruyère râpé
- 100 g de filets d'anchois en boîte
- 2 belles tomates
- 50 g d'olives noires
- 1 cuillerée à soupe d'huile de tournesol
- 2 pincées de poivre

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Épluchez les tomates, épépinez-les, taillez-les en dés et faites revenir dans une poêle avec un peu d'huile pendant 15 min. Ajoutez les filets d'anchois, les olives coupées en deux et le poivre.
- Dans un saladier, fouettez les œufs, la farine et la levure. Incorporez petit à petit l'huile et le lait chaud. Ajoutez le gruyère râpé. Mélangez. Incorporez le mélange aux anchois à la base.
- Versez le tout dans un moule non graissé et faites cuire au four pendant 45 min.

« Le micro-ondes peut vous faire gagner du temps pour éplucher facilement les tomates et les pêches : après 1 min à faible puissance, la peau s'enlèvera plus facilement. «

Cake au Lapin, aux Pruneaux et au Cresson

<u>Ingrédients :</u>

- 3 œufs
- 150g de farine
- 1 sachet de levure
- 10 cl d'huile de tournesol
- 12.5 cl de lait entier
- 100 g de gruyère râpé
- 200 g de râble de lapin
- 150 g de cresson
- 50 g de pruneaux dénoyautés
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
- ½ cuillerée à café de sarriette
- 2 pincées de sel
- 2 pincées de poivre

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Déposez vos râbles de lapins, coupez-les en petits morceaux et faites-les rissoler dans une poêle avec l'huile d'olive pendant 5 min.
- Ajoutez hors du feu les feuilles de cresson préalablement lavées, les pruneaux découpés en fines lamelles, le sel, le poivre et la sarriette. Réservez.
- Dans un saladier, travaillez bien au fouet les œufs, la farine et la levure.
- Incorporez petit à petit l'huile de tournesol et le lait chaud. Ajoutez le gruyère râpé. Mélangez. Incorporez le mélange lapin-cresson-pruneaux base.
- Versez le tout dans un moule non graissé et faites cuire au four pendant 45 min.

Cake au Jambon et aux Olives

<u>Ingrédients :</u>

- 3 œufs
- 150g de farine
- 1 sachet de levure
- 10 cl d'huile de tournesol
- 12.5 cl de lait entier
- 100 g de gruyère râpé
- 200 g de jambon de Paris
- 75 g d'olives vertes
- 1 pincée de sel
- 2 pincées de poivre

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Découpez le jambon et les olives en morceaux.
- Dans un saladier, travaillez bien au fouet les œufs, la farine, la levure, le sel et le poivre.
- Incorporez petit à petit l'huile et le lait chaud. Ajoutez le gruyère râpé. Mélangez.
- Incorporez le jambon et les olives à la pâte.
- Versez le tout dans un moule non graissé et faites cuire au four pendant 45 min.

Variantes :
Au jambon, à l'édam et aux pistaches : à la place des olives, incorporez 50 g d'édam et 50 g de pistaches vertes décortiquées.
Aux lardons et aux olives : à la place du jambon, utilisez 200 g de lardons fumés passés 5 min à la poêle.

Cake au Chèvre et à la Courgette

Ingrédients :

- 3 œufs
- 150g de farine
- 1 sachet de levure
- 8 cl d'huile de tournesol
- 12.5 cl de lait entier
- 100 g de gruyère râpé
- 200 g de chèvre en bûche
- 1 belle courgette
- 2 cuillerée à soupe d'huile d'olive
- 1 bouquet de cerfeuil
- 2 pincées de sel
- 2 pincées de poivre

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Coupez la bûche de chèvre en morceaux. Réservez
- Dans une poêle versez de l'huile d'olive, jetez-y la courgette coupée en rondelles, préalablement lavée mais non épluchée, faites rissoler à feu moyen pendant 15 min. Retirez l'huile de la poêle et disposez les rondelles de courgette sur du papier absorbant.
- Dans un saladier, travaillez bien au fouet les œufs, la farine, la levure, le sel et le poivre. Incorporez petit à petit l'huile et le lait chaud. Ajoutez le gruyère râpé. Mélangez. Incorporez les courgettes, le chèvre et le cerfeuil ciselé. Mélangez.
- Versez le tout dans un moule non graissé et faites cuire au four pendant 45 min.

Cake aux Poivrons, à la Feta et aux Olives Noires

Ingrédients :

- 3 œufs
- 150g de farine
- 1 sachet de levure
- 8 cl d'huile d'olive
- 12.5 cl de lait entier
- 100 g de gruyère râpé
- 1 petit poivron vert
- 1 petit poivron rouge
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 150 g de feta
- 50 g d'olives noires
- 1 pincée de sel
- 2 pincées de poivre

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Faites griller les poivrons au four, épluchez-les et épépinez-les.
- Coupez-les en lamelles, mettez-les dans une poêle avec les deux cuillerées d'huile d'olive et ajoutez le sel. Faites mijoter doucement 45 min. Laissez refroidir.
- Coupez la feta en dés et ajoutez-y les olives coupées en deux. Réservez.
- Dans un saladier, travaillez bien au fouet les œufs, la farine, la levure, le sel et le poivre. Incorporez petit à petit l'huile et le lait chaud. Ajoutez le gruyère râpé. Mélangez. Incorporez ensuite le mélangez poivrons-feta-olives à la pâte, remuez.
- Versez le tout dans un moule non graissé et faites cuire au four pendant 45 min.

Cake à la Tomate et au Gingembre confit

Ingrédients :

- 2 œufs
- 160 g de sucre glace
- 120 g de beurre demi-sel
- 190g de farine
- 1 sachet de levure
- 3 belles tomates
- 1 cuillerée à soupe d'huile de tournesol
- 50 g de gingembre confit
- 2 cuillerée à soupe de liqueur de tomate

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Passez les tomates 3 s dans l'eau bouillante. Epluchez-les et épépinez-les. Coupez-les en petits dés et poêlez-les avec 1 cuillerée à soupe d'huile jusqu'à évaporation totale du jus. Laissez refroidir.
- Dans un saladier, mélangez bien le beurre et le sucre à l'aide d'un fouet, puis mettez successivement un œuf entier et un jaune d'œuf. Incorporez la farine et la levure. Mélangez délicatement.
- Coupez le gingembre en petits morceaux, mélangez-les aux tomates et incorporez le tout à la pâte.
- Versez le tout dans un moule non graissé et faites cuire au four pendant 45 min.
- A la sortie du four, arrosez de liqueur de tomate.

Variantes :
Aux tomates et à l'orange : remplacez le gingembre par le zeste et le jus d'une orange.

Cake à l'Océane

Ingrédients :

- 3 œufs
- 150g de farine
- 1 sachet de levure
- 10 cl d'huile de tourneseol
- 12.5 cl de lait entier
- 100 g de gruyère râpé
- 70 g de crevettes roses
- 70 g de moules
- 70 g de calamars
- 20 g de beurre demi-sel
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote
- 2 branches de persil
- 1 pincée de sel
- 2 pincées de poivre

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Décortiquez les crevettes et coupez-les en petits morceaux. Réservez.
- Plongez les moules 20 s dans de l'eau bouillante salée, égouttez-les et débarrassez-les de leur coquille. Réservez.
- Coupez les calamars en lamelles, lavez-les bien et séchez-les.
- Dans une poêle, faites fondre le beurre, ajoutez-y les moules et les calamars. Laissez rissoler pendant 3 min, ajoutez-y le sel, le poivre, la gousse d'ail et l'échalote émincées, remuez le tout pendant 2 min. Hors du feu, parsemez de persil hâché. Ajoutez les crevettes et réservez.
- Dans un saladier, travaillez bien au fouet les œufs, la farine, la levure, le sel et le poivre. Incorporez petit à petit l'huile et le lait chaud. Ajoutez le gruyère râpé. Mélangez. Incorporez la pâte à la préparation océane.
- Versez le tout dans un moule non graissé et faites cuire au four pendant 45 min.

Cake aux Tomates, à la Mozzarella et au Basilic

Ingrédients :

- 3 œufs
- 150g de farine
- 1 sachet de levure
- 8 cl d'huile d'olive
- 12.5 cl de lait entier
- 100 g de gruyère râpé
- 200 g de mozzarella
- 2 belles tomates
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
- 8 feuilles de basilic
- 2 pincées de sel
- 2 pincées de poivre

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Passez les tomates 3 s dans l'eau bouillante.
- Epluchez-les et épépinez-les. Coupez-les en petits dés et mettez-les dans une poêle avec 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive, le sel et le poivre. Asséchez-les et laissez-les refroidir.
- Pendant ce temps, coupez la mozzarella en morceaux, mélangez-la aux tomates avec le basilic ciselé.
- Dans un saladier, fouettez les œufs, la farine et la levure. Incorporez petit à petit l'huile et le lait chaud. Ajoutez le gruyère râpé. Mélangez. Incorporez le mélange à la mozzarella à la base. Remuez.
- Versez le tout dans un moule non graissé et faites cuire au four pendant 45 min.

Cake au Saumon Fumé et aux Harengs

<u>Ingrédients :</u>

- 3 œufs
- 150g de farine
- 1 sachet de levure
- 8 cl d'huile de tournesol
- 12.5 cl de lait entier
- 100 g de gruyère râpé
- 150 g de saumon fumé
- 50 g de harengs marinés
- 1 cuillerée à café re raifort râpé
- 1 branche d'aneth
- 2 pincées de poivre

* Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
* Dans un saladier, fouettez les œufs, la farine et la levure. Incorporez petit à petit l'huile, le lait chaud, l'aneth ciselé et le poivre. Ajoutez le gruyère râpé. Mélangez.
* Découpez en lamelles le saumon et les harengs préalablement égouttés, ajoutez-y le raifort et incorporez le tout à la base.
* Versez le tout dans un moule non graissé et faites cuire au four pendant 45 min.

« L'huile de tournesol me sert pour tous mes cakes ; j'utilise l'huile d'olive pour les quelques cakes à base de produits provençaux. «

Cake au Cheddar, au Jambon, à la Bière et à la Moutarde

Ingrédients :

- 3 œufs
- 150g de farine
- 1/3 de sachet de levure
- 10 cl d'huile de tournesol
- 12.5 cl de lait entier
- 100 g de gruyère râpé
- 150 g de jambon de Paris
- 50 g de cheddar
- 1 cuillerée à café de moutarde forte de Dijon
- 5 cl de bière blonde
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Découpez le jambon et le cheddar en morceaux. Ajoutez la moutarde, la bière, le sel et le poivre. Laissez mariner 30 min.
- Dans un saladier, fouettez les œufs, la farine et la levure. Incorporez petit à petit l'huile et le lait chaud. Ajoutez le gruyère râpé. Incorporez le mélange jambon-cheddar à la pâte, mélangez.
- Versez le tout dans un moule non graissé et faites cuire au four pendant 45 min.

Variantes :
Au jambon, au gouda et au cumin : ajoutez à la base 150 g de jambon, 50 g de gouda et une pincée de cumin en grains.

Cake à la Ratatouille

Ingrédients :

- 3 œufs
- 150g de farine
- 1 sachet de levure
- 10 cl d'huile de tournesol
- 12.5 cl de lait entier
- 100 g de gruyère râpé
- 1 tomate
- ½ oignon
- ½ aubergine
- ½ courgette
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 3 feuilles de basilic
- 1 petit bouquet de cerfeuil
- 2 pincées de sel
- 2 pincées de poivre

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Epluchez et coupez tous les légumes. Dans une poêle, mettez 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive, faites-y blondir les oignons, puis ajoutez la tomate, l'aubergine, la courgette, le sel et le poivre. Laissez mijoter durant environ 20 min.
- Laissez refroidir et parsemez de basilic et de cerfeuil ciselés.
- Dans un saladier, fouettez les œufs, la farine et la levure. Incorporez petit à petit l'huile et le lait chaud. Ajoutez le gruyère râpé. Incorporez les légumes à la pâte, mélangez.
- Versez le tout dans un moule non graissé et faites cuire au four pendant 45 min.

Variantes :
Aux légumes et au cumin : remplacez la ratatouille par ½ boîte de petits-pois-carottes, en ajoutant une pincée de cumin en grains.

Cake aux Champignons de Paris

Ingrédients :

- 3 œufs
- 100 g de beurre demi-sel
- 10 cl d'huile de tournesol
- 200g de farine
- 1 sachet de levure
- 100 g de gruyère râpé
- 250 g de champignon de Paris
- 1 gousse d'ail
- 1 petit bouquet de persil
- 2 pincées de sel
- 2 pincées de poivre

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Equeutez et lavez les champignons, puis émincez-les. Dans une poêle, faites-les rissoler avec 5 cl d'huile, le sel et le poivre jusqu'à évaporation totale de l'eau qu'ils rendent. En fin de cuisson, ajoutez l'ail écrasé et le persil mixé. Mélangez et laissez refroidir.
- Pendant ce temps, fouettez le beurre ramolli avec le reste d'huile. Incorporez les œufs un à un. Ajoutez la farine et la levure. Mélangez délicatement le tout. Ajoutez le gruyère. Remuez. Incorporez les champignons à la base.
- Versez le tout dans un moule non graissé et faites cuire au four pendant 45 min.

Variantes :
Selon la saison, vous pouvez utiliser d'autres sortes de champignons.

Cake au Chèvre, aux Noix et aux Raisins

<u>Ingrédients :</u>

- 3 œufs
- 150g de farine
- 1/3 de sachet de levure
- 10 cl d'huile de tournesol
- 12.5 cl de lait entier
- 100 g de gruyère râpé
- 200 g de chèvre en bûche
- 50 g de noix
- 50 g de raisins de Corinthe
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre

* Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
* Découpez le chèvre en morceaux, concassez les noix et mouillez les raisins d'eau tiède.
* Dans un saladier, fouettez les œufs, la farine et la levure. Incorporez petit à petit l'huile et le lait chaud. Ajoutez le gruyère râpé. Mettez le chèvre, les noix et les raisins préalablement égouttés dans la pâte. Mélangez le tout.
* Versez le tout dans un moule non graissé et faites cuire au four pendant 45 min.

« Utilisez de préférence de la farine tamisée type 55 qui permet d'éviter les grumeaux «

Cake à la Carotte

Ingrédients :

- 3 œufs
- 200 g de sucre semoule
- 20 cl d'huile de tournesol
- 350 g de farine
- 1 sachet de levure
- 400 g de carottes râpées
- 100 g de raisins de Corinthe
- 2 cuillerées à café de cannelle
- 1 pincée de noix de Muscade

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Battez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume. Ajoutez l'huile, la cannelle et la muscade. Remuez.
- Incorporez la farine et la levure. Mélangez bien. Mettez enfin les carottes râpées et les raisins secs préalablement gonflés dans l'eau et égouttés. Mélangez délicatement.
- Versez le tout dans un moule beurré et fariné et faites cuire au four pendant 45 min.

Variantes :
Au Potiron : coupez le potiron en morceaux, couvrez-le de lait et faites-le cuire à feu doux durant 20 min. Egouttez-le bien et mixez-le. Incorporez à la base.

Cake au Lard et à la Banane

Ingrédients :

- 3 œufs
- 150g de farine
- 1 sachet de levure
- 8 cl d'huile de tournesol
- 12.5 cl de lait entier
- 100 g de gruyère râpé
- 150 g de lard de poitrine en tranches fines
- 1 banane
- 5 g de gingembre râpé
- 20 g de cacahuètes grillées
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Faites revenir dans une poêle sans matière grasse, le lard coupé en dés pendant 2 min. Hors du feu, ajoutez au lard la banane en rondelles, le gingembre, le sel, le poivre et les cacahuètes.
- Dans un saladier, fouettez les œufs, la farine et la levure. Incorporez petit à petit l'huile et le lait chaud. Ajoutez le gruyère râpé. Incorporez le mélange lard-banane à la base, mélangez.
- Versez le tout dans un moule non graissé et faites cuire au four pendant 45 min.

« Prenez de la levure alsacienne, plus facile à manier que la levure de boulangerie. «

Cake aux Asperges et aux Girolles

<u>Ingrédients :</u>

- 3 œufs
- 150g de farine
- 1 sachet de levure
- 10 cl d'huile de tournesol
- 12.5 cl de lait entier
- 100 g de gruyère râpé
- 150 g de pointes d'asperges
- 100 g de girolles
- 20 g de beurre demi-sel
- 1 échalote
- ½ cuillerée à café de thym
- 10 graines de coriandre concassées
- 2 pincées de sel
- 2 pincées de poivre

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Pelez les asperges en allant de la pointe vers le pied, plongez-les dans de l'eau bouillante salée (10 g de sel par litre d'eau) pendant 20 min. Retirez-les dès qu'elles sont cuites et égouttez-les sur un papier adsorbant. Réservez.
- Passez rapidement les girolles sous le robinet puis égouttez-les. Salez et poivrez-les, puis poêlez-les avec le beurre pendant 3 min. Ajoutez à la dernière minute l'échalote hachée et les herbes. Mettez-y les pointes d'asperges préalablement coupées en morceaux et réservez.
- Dans un saladier, fouettez les œufs, la farine et la levure. Incorporez petit à petit l'huile et le lait chaud. Ajoutez le gruyère râpé. Incorporez la préparation aux champignons à la base, mélangez.
- Versez le tout dans un moule non graissé et faites cuire au four pendant 45 min.

Cake aux Foies de Volaille et aux Pignons de Pin

Ingrédients :

- 3 œufs
- 150g de farine
- 1 sachet de levure
- 10 cl d'huile de tournesol
- 12.5 cl de lait entier
- 100 g de gruyère râpé
- 200 g de foies de volailles
- 20 g de beurre demi-sel
- 1 échalote
- 1 cuillerée à soupe de Porto rouge
- 50 g de pignons de pin
- 3 feuilles de basilic ciselé
- 2 feuilles de menthe ciselée
- 2 pincées de sel
- 2 pincées de poivre

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Dans une poêle faites revenir l'échalote hachée avec le beurre. Ajoutez les foies de volailles découpés en morceaux, le sel et le poivre, laissez rissoler pendant 5 min. Versez le Porto sur les foies et faites réduire à feu moyen. Hors du feu, ajoutez-y les pignons de pin, le basilic, la menthe et réservez.
- Dans un saladier, fouettez les œufs, la farine et la levure. Incorporez petit à petit l'huile et le lait chaud. Ajoutez le gruyère râpé. Incorporez la préparation des foies à la base, mélangez.
- Versez le tout dans un moule non graissé et faites cuire au four pendant 45 min.

Cake aux Trois Fromages

Ingrédients :

- 3 œufs
- 150g de farine
- 1 sachet de levure
- 10 cl d'huile de tournesol
- 12.5 cl de lait entier
- 100 g de gruyère râpé
- 100 g de bleu d'Auvergne
- 100 g de mimolette
- 2 pincées de poivre

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Dans un saladier, fouettez les œufs, la farine et la levure. Incorporez petit à petit l'huile et le lait chaud. Ajoutez le gruyère râpé et remuez.
- Ecrasez le bleu et coupez la mimolette en petits morceaux. Mettez les fromages dans la pâte et mélangez délicatement à la spatule.
- Versez le tout dans un moule non graissé et faites cuire au four pendant 45 min.

« Pensez à sortir à l'avance tous vos ingrédients afin qu'ils soient à température ambiante. «

Cake au Boudin Noir et aux Pommes

Ingrédients :

- 3 œufs
- 150g de farine
- 1 sachet de levure
- 10 cl d'huile de tournesol
- 12.5 cl de lait entier
- 100 g de gruyère râpé
- 1 pomme de reinette
- 20 g de beurre demi-sel
- 200 g de boudin noir
- 5 cl d'eau
- 1 cuillerée à soupe de crème fraîche
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre

* Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
* Epluchez et coupez en petits dés la pomme, faites-la revenir à feu doux dans une poêle avec le beurre et l'eau pendant 15 min. Réservez.
* Coupez le boudin et pochez-le dans de l'eau sans ébullition pendant 15 min. A mesure que les morceaux de boudins montent à la surface, piquez-les avec une épingle pour éviter que le boyau n'éclate. Egouttez-les et séchez-les, puis faites-les rissoler dans une poêle avec du beurre pendant 5 min tout en les retournant. Retirez le boyau du boudin, mélangez la chair aux pommes et ajoutez la crème fraîche. Salez et poivrez.
* Dans un saladier, fouettez les œufs, la farine et la levure. Incorporez petit à petit l'huile et le lait chaud. Ajoutez le gruyère râpé et remuez. Incorporez le mélange boudin-pommes à la base.
* Versez le tout dans un moule non graissé et faites cuire au four pendant 45 min.

Cake aux Pommes de Terre et aux Courgettes

Ingrédients :

- 8 œufs
- ½ litre de crème épaisse
- 50 g de beurre demi-sel
- 100 g de farine
- 100 g de gruyère râpé
- 2 pommes de terre roseval
- 2 belles courgettes
- 2 cuillerées à soupe d'huile de tournesol
- 1 pincée de noix de muscade
- 2 pincées de sel
- 2 pincées de poivre

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Pelez les courgettes en ôtant une lanière de peau sur deux, coupez-les en rondelles minces et faites-les sauter dans une poêle avec 1 cuillerée à soupe d'huile pendant 5 min. Laissez refroidir.
- Pelez les pommes de terre, coupez-les en dés et faites-les sauter dans la poêle des courgettes avec l'autre cuillerée d'huile jusqu'à ce qu'elles blondissent. Laissez refroidir.
- Dans la poêle, faites chauffer la crème avec le beurre, le sel, le poivre et la muscade. Ajoutez la farine et mélangez sur le feu de façon à obtenir une crème épaisse.
- Hors du feu, ajoutez 3 jaunes d'œuf, 5 œufs entiers, le gruyère, le persil et le cerfeuil hachés. Réservez les blancs d'œuf.
- Dans un saladier, versez la crème sur les légumes, incorporez à la préparation les trois blancs restants battus en neige très ferme. Remuez délicatement à l'aide d'une spatule.
- Versez le tout dans un moule beurré et fariné et mettez au four au bain-marie pendant 45 min.

Cake au Roquefort, au Lard et aux Noix

Ingrédients :

- 3 œufs
- 150g de farine
- 1 sachet de levure
- 5 cl d'huile de noix
- 5 cl d'huile d'arachide
- 12.5 cl de lait entier
- 100 g de gruyère râpé
- 150 g de roquefort
- 50 g de noix
- 50 g de lard
- 1 pincée de sel
- 2 pincées de poivre
- 1 cuillerée à café d'huile de tournesol

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Coupez le lard en lamelles, faites-les revenir avec 1 cuillerée à café d'huile durant 2 min à feu vif, puis ajoutez les noix concassées, le sel et le poivre. Mélangez et faites rissoler durant 5 min à feu doux.
- Dans un saladier, fouettez les œufs, la farine et la levure. Incorporez petit à petit l'huile et le lait chaud. Ajoutez le gruyère râpé.
- Emiettez le roquefort sur le lard, mélangez et incorporez le tout à la base.
- Versez le tout dans un moule non graissé et faites cuire au four pendant 45 min.

Variantes :
Au bleu et aux noix : ajoutez directement à la base 200 g de bleu d'Auvergne écrasé et 50 g de noix concassées.

Cake au Foie Gras et au Magret Fumé

Ingrédients :

- 3 œufs
- 150g de farine
- 1 sachet de levure
- 5 cl d'huile de tournesol
- 12.5 cl de lait entier
- 100 g de gruyère râpé
- 100 g de foie gras de canard ou d'oie
- 150 g de magret de canard fumé
- 50 g d'amandes effilées et grillées
- 1 pincée de sel
- 2 pincées de poivre

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Dans un saladier, fouettez les œufs, la farine et la levure. Incorporez petit à petit l'huile et le lait chaud. Ajoutez le gruyère râpé. Mélangez.
- Découpez le foie gras en dés, le magret en lamelles, incorporez le tout à la base avec la moitié des amandes.
- Versez le tout dans un moule non graissé et parsemez dessus le reste des amandes. Mettez au four pendant 45 min.

« Faites griller les amandes effilées dans une poêle antiadhésive sans matière grasse, elles ne seront que meilleures. »

Cake au Saumon Fumé

Ingrédients :

- 3 œufs
- 150g de farine
- 1 sachet de levure
- 10 cl d'huile de tournesol
- 12.5 cl de lait entier
- 100 g de gruyère râpé
- 200 g de saumon fumé
- 10 brins de ciboulette
- 1 pincée de sel
- 2 pincées de poivre

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Dans un saladier, fouettez les œufs, la farine et la levure. Incorporez petit à petit l'huile et le lait chaud. Ajoutez le gruyère râpé. Remuez.
- Coupez le saumon en lamelles, ciselez les brins de ciboulette et mettez-les dans la pâte. Mélangez.
- Versez le tout dans un moule non graissé et faites cuire au four pendant 45 min.

« Laissez toujours refroidir votre cake avant de le démouler. »

Cake Auvergnat

<u>Ingrédients :</u>

- 3 œufs
- 150g de farine
- 1 sachet de levure
- 10 cl d'huile de tournesol
- 12.5 cl de lait entier
- 100 g de gruyère râpé
- 100 g de champignons de Paris
- 100 g de jambon d'Auvergne
- 100 g de tomme d'Auvergne
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Lavez puis émincez les champignons. Faites-les sauter dans une poêle avec un peu d'huile jusqu'à l'absorption totale de l'eau qu'ils rendent. Ajoutez la pincée de sel.
- Découpez le jambon en fines lamelles et détaillez la tomme en cubes. Ajoutez le tout aux champignons.
- Dans un saladier, fouettez les œufs, la farine et la levure. Incorporez petit à petit l'huile et le lait chaud. Ajoutez le gruyère râpé. Remuez. Incorporez le mélange gruyère-jambon-tomme à la base.
- Versez le tout dans un moule non graissé et faites cuire au four pendant 45 min.

« Laissez toujours reposer votre appareil 30 min avant d'enfourner. Plus vous le préparerez à l'avance, meilleur sera le cake. »

Cake à la Saucisse de Morteau et au Livarot

<u>Ingrédients :</u>

- 3 œufs
- 150g de farine
- 1 sachet de levure
- 10 cl d'huile de tournesol
- 12.5 cl de lait entier
- 100 g de gruyère râpé
- 150 g de saucisse de Morteau
- 1 cuillerée à soupe d'huile de tournesol
- 100 g de livarot
- 1 gousse d'ail
- 10 baies de genièvre concassées
- 2 brins de romarin
- 1 pincée de sel
- 2 pincées de poivre

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Faites chauffer dans une poêle la cuillerée à soupe d'huile, mettez-y la saucisse préalablement piquée, la gousse d'ail épluchée et émincée, le genièvre et faites cuire le tout à couvert pendant 5 min. Salez, poivrez et réservez.
- Coupez le fromage en dés, saupoudrez-le du romarin et gardez-le au frais.
- Dans un saladier, fouettez les œufs, la farine et la levure. Incorporez petit à petit l'huile et le lait chaud. Ajoutez le gruyère râpé et le Livarot. Remuez.
- Coupez la saucisse en rondelles et incorporez-la à la base.
- Versez le tout dans un moule non graissé et faites cuire au four pendant 45 min.

Cake Alsacien façon Flammenküche

Ingrédients :

- 3 œufs
- 150g de farine
- 1 sachet de levure
- 10 cl d'huile de tournesol
- 12.5 cl de lait entier
- 100 g de gruyère râpé
- 100 g d'oignons
- 200 g de lardons fumés
- 1 noisette de beurre demi-sel
- 1 cuillerée à soupe d'huile de tournesol
- 1 cuillerée à soupe de crème épaisse
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Emincez les oignons, faites-les revenir dans une poêle avec la noisette de beurre et la cuillerée d'huile, mettez la pincée de sel et de poivre. Lorsqu'ils blondissent, ajoutez les lardons et faites-les légèrement rissoler. Retirez-les du feu et versez-y la cuillerée à soupe de crème.
- Dans un saladier, fouettez les œufs, la farine et la levure. Incorporez petit à petit l'huile et le lait chaud. Ajoutez le gruyère râpé. Remuez.
- Incorporez le mélange oignons, lardons et crème à la base.
- Versez le tout dans un moule non graissé et faites cuire au four pendant 45 min.

Cake Savoyard

Ingrédients :

- 3 œufs
- 150g de farine
- 1 sachet de levure
- 10 cl d'huile de tournesol
- 12.5 cl de lait entier
- 100 g de gruyère râpé
- 100 g de reblochon
- 150 g de lardons fumés
- 100 g d'oignons
- 1 noisette de beurre demi-sel
- 1 cuillerée à soupe d'huile de tournesol
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Emincez les oignons, faites-les revenir dans une poêle avec la noisette de beurre et la cuillerée d'huile, la pincée de sel et de poivre. Lorsqu'ils blondissent, ajoutez les lardons et laissez-les légèrement rissoler. Retirez-les du feu.
- Découpez le reblochon en morceaux et mélangez-le aux lardons.
- Dans un saladier, fouettez les œufs, la farine et la levure. Incorporez petit à petit l'huile et le lait chaud. Ajoutez le gruyère râpé. Remuez.
- Incorporez le mélange oignons-lardons-reblochon à la base.
- Versez le tout dans un moule non graissé et faites cuire au four pendant 45 min.

Cake à l'Andouille, à la Tomate et à l'Oignon

<u>Ingrédients :</u>

- 3 œufs
- 150g de farine
- 1 sachet de levure
- 10 cl d'huile de tournesol
- 12.5 cl de lait entier
- 100 g de gruyère râpé
- 200 g d'andouille de Guémené ou de Vire
- 1 belle tomate
- 1 gros oignon
- 20 g de beurre demi-sel
- 1 cuillerée à soupe d'huile de tournesol
- ½ cuillerée à café de céleri
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Mondez la tomate, retirez les pépins et coupez-la en dés grossiers. Epluchez et coupez l'oignon, émincez-le. Dans une poêle, faites revenir les morceaux de tomate et les oignons avec le beurre et la cuillerée à soupe d'huile jusqu'à la coloration pendant 15 min à feu moyen. Salez, poivrez, ajoutez le sel de céleri et laissez refroidir.
- Dans un saladier, fouettez les œufs, la farine et la levure. Incorporez petit à petit l'huile et le lait chaud. Ajoutez le gruyère râpé. Remuez.
- Coupez en rondelles l'andouille, mélangez-la aux tomates et aux oignons et incorporez le tout à la base.
- Versez le tout dans un moule non graissé et faites cuire au four pendant 45 min.

Variante :
A l'andouille et au camembert : remplacez les tomates et les oignons par 100 g de camembert coupés en dés.

Cake au Chorizo et au Maroilles

Ingrédients :

- 3 œufs
- 150g de farine
- 1 sachet de levure
- 10 cl d'huile de tournesol
- 5 cl de bière blonde
- 12.5 cl de lait entier
- 100 g de gruyère râpé
- 150 g de chorizo
- 100 g de maroilles
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- ½ cuillerée à café de cumin en poudre

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Dans un saladier, fouettez les œufs, la farine et la levure. Incorporez petit à petit l'huile, la bière, le lait chaud, le sel et le poivre. Ajoutez le gruyère râpé. Remuez.
- Coupez le chorizo en rondelles que vous incorporerez à la pâte.
- Coupez le fromage en petits dés, mélangez-le avec le cumin.
- Versez la pâte dans un moule non graissé, déposez par-dessus les dés de fromage et faites cuire au four pendant 45 min.

Cake à la Raclette et au Bacon

Ingrédients :

- 3 œufs
- 150g de farine
- 1 sachet de levure
- 10 cl d'huile de tournesol
- 12.5 cl de lait entier
- 100 g de gruyère râpé
- 100 g de fromage à raclette
- 150 g de bacon
- 1 pincée de poivre

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Découpez le bacon en lamelles et la raclette en morceaux.
- Dans un saladier, fouettez les œufs, la farine et la levure. Incorporez petit à petit l'huile et le lait chaud. Ajoutez le gruyère râpé. Remuez. Incorporez le mélange raclette-bacon.
- Versez le tout dans un moule non graissé et faites cuire au four pendant 45 min.

Cake au Citron, au Gingembre et au Whisky

Ingrédients :

- 3 œufs
- 125 g de sucre glace
- 125 g de beurre demi-sel
- 160g de farine
- 1/3 de sachet de levure
- 150 g de citron confit
- 50 g de gingembre confit
- 2 cuillerées à soupe de whisky

- Préchauffez votre four à 240°C (th 8)
- Taillez le citron et le gingembre en petits morceaux. Mettez-les dans un bol et versez le whisky dessus.
- Dans un saladier, battez au fouet le beurre en pommade et le sucre. Incorporez les œufs un par un puis ajoutez la farine et la levure.
- Pendant ce temps, égouttez les citrons et le gingembre tout en conservant le jus. Farinez-les et incorporez-les délicatement à l'appareil.
- Versez le tout dans un moule en forme de cœur non graissé.
- Faites cuire au four pendant 5 min à 240°C (th 8), puis 40 min à 180°C (th 6).
- A la sortie du four, arrosez avec le jus au whisky..

Cake au Miel et aux Noix

Ingrédients :

- 100 g de beurre demi-sel
- 100 g de sucre semoule
- 3 œufs
- 160g de farine
- 1/3 de sachet de levure
- 2 cuillerées à soupe de miel liquide
- 150 g de noix concassées
- 2 cuillerées à soupe de Grand-Marnier

- Préchauffez votre four à 240°C (th 8)
- Dans un saladier, battez au fouet le beurre en pommade et le sucre. Incorporez le miel, la farine, la levure et, enfin, les œufs un par un. Ajoutez les noix au mélange et versez le tout dans un moule beurré et fariné.
- Faites cuire au four pendant 5 min à 240°C (th 8), puis 40 min à 180°C (th 6).
- A la sortie du four, arrosez avec le Grand Marnier.

Variantes :
Au miel et aux noisettes : remplacez les noix par des noisettes concassées.

Cake aux Pâtes de Fruits

<u>Ingrédients :</u>

- 3 œufs
- 125 g de sucre glace
- 125 g de beurre demi-sel
- 160g de farine
- 1/3 de sachet de levure
- 200 g de pâtes de fruits (orange, abricot, pomme, fraise …)
- 50 g d'amandes mondées concassées
- 2 cuillerées à soupe de liqueur de votre choix

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Dans un saladier, battez au fouet le beurre en pommade et le sucre. Incorporez les œufs un par un puis ajoutez la farine et la levure.
- Pendant ce temps, coupez les pâtes de fruits en petits morceaux, ajoutez les amandes concassées et incorporez le tout à la pâte.
- Versez le tout dans un moule beurré et fariné et faites cuire au four pendant 45 min.
- A la sortie du four, arrosez de liqueur. Démoulez aussitôt.

Cake aux Amandes

Ingrédients :

- 2 œufs
- 160 g de sucre semoule
- 1 yaourt
- 150 g de farine
- 1/3 de sachet de levure
- 10 cl d'huile de tournesol
- 100 g d'amandes en poudre
- 50 g d'amandes effilées
- 1 fève
- 1 couronne

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Dans un saladier, travaillez bien au fouet les œufs et le sucre. Ajoutez le yaourt, puis la farine additionnée de levure. Mélangez bien l'ensemble. Incorporez l'huile petit à petit. La pâte doit être lisse et sans grumeaux. Ajoutez enfin délicatement l'amande en poudre, la moitié des amandes effilées et la fève.
- Versez le tout dans un moule beurré et fariné. Parsemez dessus le reste des amandes.
- Mettez au four pendant 45 min.

Cake à la Noix de Coco et à la Cannelle

Ingrédients :

- 2 œufs
- 160 g de sucre semoule
- 1 yaourt
- 150 g de farine
- 1/3 de sachet de levure
- 2 cuillerées à soupe de crème de marron vanillée
- 10 cl d'huile de tournesol
- 80 g de noix de coco râpé
- 1 cuillerée à café de cannelle

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Dans un saladier, travaillez bien au fouet les œufs et le sucre. Ajoutez le yaourt, puis la farine additionnée de levure et la crème de marron. Mélangez bien l'ensemble. Incorporez l'huile petit à petit. La pâte doit être lisse et sans grumeaux. Ajoutez enfin délicatement la noix de coco et la cannelle.
- Versez le tout dans un moule beurré et fariné et mettez au four pendant 45 min.

Cake au Pralin

<u>Ingrédients :</u>

- 2 œufs
- 160 g de sucre semoule
- 1 yaourt
- 150 g de farine
- 1/3 de sachet de levure
- 10 cl d'huile de tournesol
- 100 g de pralin (amandes-noisettes)

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Dans un saladier, travaillez bien au fouet les œufs et le sucre. Ajoutez le yaourt, puis la farine additionnée de levure. Mélangez bien l'ensemble. Incorporez l'huile petit à petit. La pâte doit être lisse et sans grumeaux. Ajoutez enfin délicatement le mélange pralin.
- Versez le tout dans un moule beurré et fariné, mettez au four pendant 45 min.

Variantes :
Au pralin et au chocolat : ajoutez à la base 100 g de chocolat noir à forte teneur en cacao, fondu et seulement 50 g de pralin.
Au pralin et aux pépites : ajoutez à la base 100 g de pépites de chocolat farinées et seulement 50 g de pralin

Cake à l'Orange

Ingrédients :

- 3 œufs
- 170 g de sucre semoule
- 160g de farine
- 1/3 de sachet de levure
- 150 g de beurre demi-sel
- 1 orange

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Dans un saladier, fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez en pluie la farine additionnée de la levure.
- Pendant ce temps, faites fondre le beurre et incorporez le au mélange. Zestez entièrement l'orange et pressez-la. Ajoutez le tout à la pâte et remuez délicatement.
- Versez le tout dans un moule beurré et fariné et faites cuire au four pendant 40 min.

Variantes :
A l'orange, au miel et aux noix : ajoutez à la pâte 1 cuillerée de miel liquide et 50 g de noix concassées.
A l'orange, à la cannelle, aux raisins et aux dattes : ajoutez à la pâte une pincée de cannelle en poudre, 25 g de raisins secs préalablement gonflés dans l'eau et 25 g de dattes séchées coupées en morceaux.
A l'orange et aux pépites de chocolat : ajoutez à la pâte 80 g de pépites de chocolat.

Cake à la Banane

Ingrédients :

- 3 œufs
- 150 g de sucre semoule
- 160g de farine
- 1/3 de sachet de levure
- 170 g de beurre demi-sel
- 2 bananes

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Faites fondre un morceau de beurre dans une poêle, déposez-y les bananes préalablement tranchées et saupoudrez de sucre. Faites-les revenir 5 min. Laissez refroidir.
- Dans un saladier, fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez en pluie la farine additionnée de la levure.
- Pendant ce temps, faites fondre le beurre et incorporez le au mélange. Ajoutez les bananes caramélisées à la base. Mélangez.
- Versez le tout dans un moule beurré et fariné et faites cuire au four pendant 40 min.

Variantes :
A la banane et au chocolat : ajoutez au mélange 100 g de chocolat noir à forte teneur en cacao, fondu.

« Vous pouvez utiliser des moules de formes différentes (chat, chouette, lapin ...) et ainsi égayer votre buffet. »

Cake à la Vanille

Ingrédients :

- 3 œufs
- 170 g de sucre semoule
- 160g de farine
- 1/3 de sachet de levure
- 150 g de beurre demi-sel
- 1 gousse de vanille

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Dans un saladier, fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez en pluie la farine additionnée de la levure.
- Pendant ce temps, faites fondre le beurre et incorporez le au mélange. Fendez en deux la gousse de vanille et récupérez les grains que vous déposerez dans le mélange.
- Versez le tout dans un moule beurré et fariné et faites cuire au four pendant 40 min.

Variantes :
Sans vanille, vous obtiendrez tout simplement un délicieux quatre-quarts.

« Vous pouvez conserver la gousse de vanille après usage, afin de parfumer votre sucre en poudre. »

Cake à la patate douce

Ingrédients :

- 4 œufs
- 50g de farine
- 10 cl de lait entier
- 20 g de sucre semoule
- 5 patates douces
- 150 g de raisins
- 5 cl de rhum
- ½ cuillerée à café de paprika

- Préchauffez votre four à 200°C (th 6-7)
- Faites tremper les raisins dans de l'eau tiède avec le rhum.
- Faites bouillir les patates. Lorsqu'elles sont cuites, épluchez-les pour les écraser en fine purée. Incorporez à la purée le paprika, le sucre, la farine et le lait. Ajoutez 2 œufs entiers un par un, puis 2 jaunes.
- Montez les blancs en neige et mélangez-les à la préparation. Ajoutez les raisins préalablement égouttés.
- Versez la pâte dans le moule beurré et placez votre moule au bain-marie dans le four pendant 40 min.

« La grille du four sur laquelle vous poserez votre moule doit toujours être froide, afin d'éviter le dessèchement de la pâte. «

Cake au Riz

Ingrédients :

- 3 œufs
- 200 g de riz rond
- 3/4 cl de lait entier
- 150 g de sucre semoule
- 1 gousse de vanille
- 1 cuillerée à soupe de crème fraîche

Pour le caramel :

- 100 g de sucre semoule
- le jus d'un demi-citron
- 5 cl d'eau

- Préchauffez votre four à 200°C (th 6-7)
- Lavez le riz et plongez-le dans de l'eau bouillante pendant 5 min (cela lui retire son amidon). Egouttez-le
- Portez à ébullition le lait avec le sucre et la gousse de vanille coupée en deux. Versez-y le riz, mélangez et laissez cuire à couvert sans remuer pendant 30 min.
- Hors du feu, retirez la vanille et incorporez 3 jaunes d'œufs et la crème.
- Mélangez bien. Montez les blancs en neige ferme et incorporez-les délicatement au riz.
- Pour le caramel, mettez à cuire dans une casserole le sucre, le citron et l'eau jusqu'à ce que le mélange soit doré. Coulez-le aussitôt dans le moule et versez-y le riz.
- Placez votre moule au bain-marie (mettez dans le four votre moule dans un récipient plus grand contenant de l'eau en ébullition) pendant 45 min. Laissez refroidir.
- Pour le démouler, trempez votre moule 1 min dans de l'eau bouillante afin que le caramel nappe le cake au riz.

Variantes :
Vous pouvez rajouter au riz toutes sortes de fruits, frais ou confits, suivant votre imagination.

Cake sans beurre

Ingrédients :

- 4 œufs
- 60 g de fécule
- 60g de farine
- 250 g de sucre semoule
- 1/3 de sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé

* Préchauffez votre four à 160°C (th 5-6)
* Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs et le sucre. Battez bien. Ajoutez la farine, la fécule et la levure.
* Montez les blancs en neige, incorporez les délicatement à la pâte sans les casser.
* Versez la préparation dans un moule beurré et fariné et saupoudrez de sucre vanillé. Mettez au four pendant 1 heure.

Variantes :
Pour toutes celles qui surveillent leur poids : pour tous mes cakes, prenez du beurre à 41% de matière grasse, divisez la quantité de sucre par deux et complétez avec du sucre fructose. Cela permet de minimiser les dégâts pour les irréductibles du régime

« Prenez de la levure alsacienne, plus facile à manier que la levure de boulangerie. «

Cake au Chocolat Noir Fondant

<u>Ingrédients :</u>

- 2 œufs
- 1 yaourt
- 150g de farine
- 170 g de sucre
- 1/3 de sachet de levure
- 10 cl d'huile de tournesol
- 200 g de chocolat noir à forte teneur en cacao.

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Dans un saladier, travaillez bien au fouet les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajoutez le yaourt, puis la farine et la levure. Incorporez petit à petit l'huile. La pâte doit être lisse et sans grumeaux.
- Pendant ce temps, faites fondre le chocolat et versez-le aussitôt dans la préparation. Mélangez bien.
- Versez le tout dans un moule beurré et fariné et mettez au four pendant 35 min.
- Le cake doit être encore fondant à l'intérieur.

Variantes :
Au chocolat blanc et aux noisettes : remplacez le chocolat noir par 150 g de chocolat blanc fondu et ajoutez 80 g de noisettes entières.
Au chocolat et aux oranges confites : versez votre préparation dans un moule et parsemez-la de 100 g d'oranges confites en petits dés.
Au chocolat et à la poire : épluchez deux belles poires williams bien mûres, découpez-les grossièrement en morceaux et ajoutez-les à la base chocolat.

Cake aux Cerises Amarena et au Gingembre

Ingrédients :

- 3 œufs
- 170 g de sucre semoule
- 150g de farine
- 1 sachet de levure
- 150 g de beurre demi-sel
- 200 g de cerises amarena
- 5 g de racine de gingembre
- 1 cuillerée à soupe de kirsch

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Dans un saladier, fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez en pluie la farine additionnée de la levure.
- Pendant ce temps, faites fondre le beurre et incorporez le au mélange. Epluchez et râpez le gingembre, farinez les cerises et mélangez-les à la base.
- Versez le tout dans un moule en forme de cœur et faites cuire au four pendant 40 min.
- A la sortie du four, arrosez de kirsch.

Variantes :
Aux cerises et à la poire : remplacez les cerises amarena par 150 g de cerises burlat et la moitié d'une poire williams épluchée et coupée en morceaux. Farinez bien le tout.

Cake au Coco et aux Pépites de Chocolat

<u>Ingrédients :</u>

- 3 œufs
- 170 g de sucre semoule
- 1 yaourt
- 150g de farine
- 1/3 de sachet de levure
- 10 cl d'huile de tournesol
- 100 g de coco râpé
- 50 g de pépites de chocolat

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Dans un saladier, fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le yaourt, puis la farine additionnée de la levure. Mélangez bien. Incorporez l'huile petit à petit. La pâte doit être parfaitement lisse et sans grumeaux. Ajoutez enfin délicatement le coco et les pépites.
- Versez le tout dans un moule beurré et fariné et faites cuire au four pendant 45 min.

Variantes :
Aux pépites de chocolat : ajoutez uniquement à la base 120 g de pépites de chocolat.
Au coco : enlevez les pépites et vous obtiendrez un cake à la noix de coco.

Cake à la Pâte d'Amandes et à la Fleur d'Oranger

Ingrédients :

- 3 œufs
- 100 g de sucre glace
- 100 g de beurre demi-sel
- 130g de farine
- 1/3 de sachet de levure
- 170 g de pâte d'amande blanche
- 1 cuillerée à café de fleur d'Oranger
- 1 citron
- 50 g d'amandes effilées

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Dans le bol d'un batteur, mettez la pâte d'amandes coupée en morceaux et commencez à malaxer. Ajoutez un par un les œufs. Laissez tourner pendant 5 min. Ajoutez le sucre puis la farine, la levure, l'eau de fleur d'oranger, le zeste du citron et son jus et enfin le beurre fondu.
- Remplissez-en un moule non graissé et parsemez les amandes effilées. Mettez au four pendant 40 min.
- Démoulez aussitôt.

« Utilisez de préférence du sucre semoule, qui s'incorpore plus facilement que le sucre cristallisé. »

Cake à la Rose

Ingrédients :

- 3 œufs
- 125 g de sucre glace
- 125 g de beurre demi-sel
- 160g de farine
- 1 sachet de levure
- 50 g de loukoums à la rose
- 150 g de boutons de roses séchées
- 1 cuillerée à café d'essence de roses

Pour le sirop

- 35 cl d'eau
- 180 g de sucre semoule

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Effeuillez les boutons de roses. Plongez-les dans une casserole d'eau bouillante pendant 30 s, égouttez-les.
- Pour le sirop, mettez dans une casserole l'eau et le sucre. Portez à ébullition puis mettez les pétales de roses et laissez cuire à feu doux pendant 30 min.
- Dans un saladier, battez le sucre avec le beurre. Ajoutez un par un les œufs puis incorporez la farine, la levure et l'essence de roses. Incorporez à la préparation les pétales de roses confits ainsi que les loukoums taillés en petits dés.
- Versez le tout dans un moule non graissé et faites cuire au four pendant 45 min.

Démoulez aussitôt.

Cake aux Pommes et à la Pistache

Ingrédients :

- 3 œufs
- 150 g de sucre semoule
- 100g de farine
- ½ sachet de levure
- 125 g de beurre demi-sel
- 2 pommes granny smith
- 2 pommes boskoop
- 50 g de pistaches mondées
- 2 cuillerées à soupe de liqueur de pomme
- 1 pincée de sel

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Epluchez les pommes et coupez-les en petits dés, ajoutez-leur les pistaches et la liqueur de pomme (facultatif), remuez et réservez.
- Casez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Versez le sucre sur les jaunes. Fouettez pour faire blanchir le mélange. Ajoutez la farine, la levure et le beurre fondu. Incorporez la préparation des pommes avec le jus.
- Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Incorporez-les délicatement à la préparation précédente.
- Beurrez et farinez le moule, remplissez-le avec la pâte. Mettez au four pendant 45 min.

Cake aux Epices et aux Noix de Cajou

Ingrédients :

- 125 g de sucre glace
- 125 g de beurre demi-sel
- 3 œufs
- 160 g de farine
- 1 sachet de levure
- 1 cuillerée à café de quatre-épices
- 50 g de noix de cajou
- 50 g de banane séchée
- 1 cuillerée à soupe de Grand Marnier

- Préchauffez votre four à 240 °C (th 8)
- Dans un saladier, mélangez bien le beurre et le sucre à l'aide d'un fouet. Incorporez les œufs un à un, puis la farine, la levure et les quatre-épices. Fouettez bien le tout. Coupez les bananes en petits dés, mélangez-les aux noix de cajou et mélangez le tout à la pâte.
- Versez le tout dans un moule et mettez au four pendant 5 min à 240 °C (th 8) puis 40 min à 180 °C (th 6).
- A la sortie du four, arrosez avec le Grand Marnier.

« Dans toutes les bonnes épiceries, vous pourrez facilement vous procurez les alcools et les petits ingrédients annexes tels que : mélange pralin, pépites de chocolat, coco râpé, gousse de vanille, quatre-épices, cannelle, amandes effilées ... «

Cake aux Abricots

<u>Ingrédients :</u>

- 3 œufs
- 170 g de sucre semoule
- 160g de farine
- 1/3 de sachet de levure
- 150 g de beurre demi-sel
- 200 g d'abricots bien mûrs

Pour le sirop :

- 10 cl d'eau
- 100 g de sucre semoule

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Dans un saladier, mélangez au fouet les œufs et le sucre, puis incorporez la farine et la levure.
- Pendant ce temps, faites fondre le beurre et versez-le dans le mélange.
- Dénoyautez les abricots et coupez-les en morceaux. Préparer un sirop en faisant bouillir le sucre avec l'eau, versez-y les morceaux d'abricot et laissez cuire doucement pendant 20 min.
- Egouttez-les et séchez-les. Ensuite, farinez les abricots et incorporez-les au mélange.
- Versez le tout dans un moule beurré et fariné et faites cuire au four pendant 40 min.

Variantes :
Aux abricots et aux bananes : incorporez 100 g d'abricots et 100 g de bananes en rondelles.

Cake aux Framboises

Ingrédients :

- 3 œufs
- 170 g de sucre semoule
- 160g de farine
- 1/3 de sachet de levure
- 150 g de beurre demi-sel
- 200 g de framboises
- 6 feuilles de menthe
- 1 cuillerée à soupe de liqueur de framboise

* Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
* Dans un saladier, mélangez au fouet les œufs et le sucre, puis incorporez la farine et la levure. Mélangez. Faites fondre le beurre et incorporez-le à la pâte.
* Mixez 150 g de framboises avec trois feuilles de menthe, incorporez la purée de framboises à l'appareil. Mélangez.
* Alternez, dans un moule beurré et fariné, une couche de pâte, le reste des framboises et des feuilles de menthe. Mettez à cuire pendant 40 min.
* A la sortie du four, arrosez avec la liqueur de framboise.

Variantes :
Aux myrtilles : vous pouvez très bien remplacer les framboises par 200 g de myrtilles.

« Laissez toujours refroidir votre cake avant de le démouler. «

Cake aux Pêches et aux Amandes

Ingrédients :

- 3 œufs
- 170 g de sucre semoule
- 160g de farine
- 1/3 de sachet de levure
- 150 g de beurre demi-sel
- 1 brugnon
- 1 pêche jaune
- 1 pêche blanche
- 1 sachet de sucre vanillé
- 80 g d'amandes effilées

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Epluchez le brugnon et les pêches, coupez-les en dés. Dans une poêle, mettez une noisette de beurre et versez-y les fruits, saupoudrez de sucre vanillé et faites cuire doucement durant 15 min. Laissez refroidir.
- Pendant ce temps, dans une poêle bien chaude, faites griller les amandes. Réservez.
- Dans un saladier, mélangez au fouet les œufs et le sucre, puis incorporez la farine et la levure, puis le beurre préalablement fondu. Ajoutez les fruits et la moitié des amandes dans la pâte, mélangez doucement.
- Versez le tout dans un moule, parsemez le reste des amandes sur la pâte et mettez au four pendant 40 min.

Variantes :
Aux abricots et aux amandes : remplacez les pêches par 200 g d'abricots.
Aux abricots, aux bananes et aux amandes : remplacez les pêches par 100 g d'abricots et 100 g de bananes.

Cake au Citron

Ingrédients :

- 3 œufs
- 170 g de sucre semoule
- 160g de farine
- 1/3 de sachet de levure
- 150 g de beurre demi-sel
- 2 citrons

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Dans un saladier, mélangez au fouet les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la farine et la levure, puis le beurre préalablement fondu.
- Lavez les citrons, levez les zestes à l'aide d'un économe et émincez-les dans le sens de la longueur. Plongez-les dans un peu d'eau bouillante durant 5 s, égouttez-les et plongez-les dans de l'eau glacée. Egouttez et séchez.
- Pressez les citrons et versez le jus dans la pâte avec les zestes. Remuez délicatement avec une spatule.
- Versez le tout dans un moule beurré et fariné et mettez au four pendant 40 min.

Variantes :
Aux deux citrons : remplacez l'un des citrons jaunes par un citron vert.
Au pamplemousse : même recette avec un demi pamplemousse.

Cake Normand

Ingrédients :

- 3 œufs
- 150 g de sucre semoule
- 100g de farine
- ½ sachet de levure
- 125 g de beurre demi-sel
- 1 cuillerée à soupe de crème fraîche
- 1 pomme
- 125 g de groseilles
- ½ cuillerée à café de muscade en poudre
- 2 cuillerées à soupe de calvados

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Epluchez la pomme et râpez-la. Ajoutez-lui les groseilles, la muscade et le calvados. Réservez.
- Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Versez le sucre sur les jaunes et fouettez pour faire blanchir le mélange. Ajoutez la farine, la levure, le beurre fondu et la crème fraîche. Incorporez la préparation pomme-grosseilles tout en gardant le jus.
- Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Incorporez-les délicatement à la préparation précédente.
- Beurrez et farinez un moule, remplissez-le avec la pâte et mettez au four pendant 45 min.
- A la sortie du four, arrosez du jus restant.

« Vous saurez que votre cake est cuit en le piquant de la pointe d'un couteau : elle doit ressortir séche. «

Cake à l'Ananas et au Rhum

Ingrédients :

- 3 œufs
- 170 g de sucre semoule
- 160g de farine
- 1/3 de sachet de levure
- 150 g de beurre demi-sel
- ½ ananas
- 2 cuillerées à soupe de rhum

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Epluchez et coupez l'ananas en morceaux. Ajoutez 1 cuillerée à soupe de rhum et laissez macérer le temps de préparer la pâte.
- Dans un saladier, mélangez au fouet les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la farine et la levure, puis le beurre préalablement fondu.
- Egouttez les morceaux d'ananas, mixez-en la moitié et versez la purée dans la pâte. Remuez délicatement et ajoutez le reste de l'ananas.
- Versez le tout dans un moule beurré et fariné et mettez au four pendant 45 min.
- A la sortie du jour, arrosez d'une cuillerée à soupe de rhum.

« Tous les légumes et les fruits utilisés pour ces cakes sont frais ; vous pourrez donc les trouver aisément sur votre marché, en fonction des saisons. «

Cake aux Poires

Ingrédients :

- 3 œufs
- 170 g de sucre semoule
- 160g de farine
- 1/3 de sachet de levure
- 150 g de beurre demi-sel
- 2 poires williams

Pour le sirop

- 100 g de sucre semoule
- 10 cl d'eau

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Epluchez les poires, coupez-les en deux et faites-les pocher dans le sirop frémissant durant 15 min. Egouttez-les et coupez-les en gros dés.
- Dans un saladier, mélangez au fouet les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la farine et la levure, puis le beurre préalablement fondu. Farinez les poires et incorporez-les à la base.
- Versez le tout dans un moule beurré et fariné et mettez au four pendant 45 min.

Variantes
Aux poires et aux pépites de chocolat : ajoutez 50 g de pépites de chocolat.
Aux poires et aux amandes : ajoutez 50 g d'amandes en poudre et 20 g d'amandes effilées grillées.

Cake d'Épices à la Banane et aux Figues

<u>Ingrédients :</u>

- 250 g de farine de froment
- 250 g de miel de Bruyère ou de sarrasin liquide
- 50 g de sucre semoule
- ½ sachet de levure
- 1 pincée de bicarbonate de soude
- 5 grains d'anis étoilé
- 1 pincée de cannelle
- 1 pincée de girofle en poudre
- 50 g de bananes séchées
- 50 g de figues séchées

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Mélangez bien la farine et le miel (rajoutez un peu de farine si la pâte n'est pas assez ferme). Laissez reposer une heure puis ajouter le sucre, la levure, le bicarbonate de soude et les épices tout en pétrissant la pâte. Découpez les bananes et les figues en petits morceaux, incorporez-les à la préparation. N'hésitez pas à travailler la pâte à la main.
- Versez le tout dans un moule beurré et fariné et mettez au four pendant 50 min.
- Badigeonnez d'un peu de miel à la sortie du four.

« Dans toutes les bonnes épiceries, vous pourrez facilement vous procurez les alcools et les petits ingrédients annexes tels que : mélange pralin, pépites de chocolat, noix de coco râpée, fruits confits, quatre-épices, cannelle, amandes effilées ... «

Cake aux Prunes

Ingrédients :

- 3 œufs
- 170 g de sucre semoule
- 160g de farine
- 1/3 de sachet de levure
- 150 g de beurre demi-sel
- 200 g de prunes bien mûres
- 1 cuillerée à soupe de liqueur de mirabelle ou de prune

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Coupez les prunes en deux. Faites-les revenir dans une poêle avec un peu de beurre et la cuillère de liqueur durant 10 min à feu doux. Laissez refroidir.
- Dans un saladier, mélangez au fouet les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la farine et la levure, puis le beurre préalablement fondu. Egouttez les prunes en recueillant le jus, farinez-les et mettez-les dans la pâte. Remuez délicatement.
- Versez le tout dans un moule beurré et fariné et mettez au four pendant 40 min.
- A la sortie du four, arrosez avec le jus de cuisson des prunes.

Variantes
Vous pouvez très bien remplacer les prunes par des quetsches ou des mirabelles.

Cake à la Pomme et à la Cannelle

Ingrédients :

- 3 œufs
- 170 g de sucre semoule
- 160g de farine
- 1/3 de sachet de levure
- 150 g de beurre demi-sel
- 1 belle pomme golden
- 1 pincée de cannelle

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Dans un saladier, mélangez au fouet les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la farine, la levure et la cannelle, puis le beurre préalablement fondu. Remuez bien.
- Pelez la pomme et râpez-la au-dessus de la préparation. Mélangez.
- Versez le tout dans un moule beurré et fariné et mettez au four pendant 40 min.
- A la sortie du four, arrosez avec le jus de cuisson des prunes.

Variantes

A la pomme, à la cannelle et aux raisins : ajoutez 50 g de raisins secs préalablement trempés dans l'eau et égouttés.

A la pomme Granny-Smith et au calvados : remplacez la pomme golden par une pomme granny. A la sortie du four, arrosez d'1 cuillerée à soupe de Calvados.

A la compote : faites cuire la pomme en morceaux avec 1 cuillerée à café de beurre et 1 cuillerée à café de sucre. Laissez refroidir avant d'incorporer à la base.

Cake Exotique

Ingrédients :

- 3 œufs
- 125 g de sucrce glace
- 125 g de beurre demi-sel
- 160g de farine
- 1/3 de sachet de levure
- 80 g d'ananas confits
- 80 g de papayes confites
- 80 g d'abricots secs
- 2 cuillerées à soupe de rhum blanc
- 1 gousse de vanille

- Préchauffez votre four à 240°C (th 8)
- Mélangez les ananas, la papaye et les abricots préalablement coupés en petits dés et farinés. Coupez la gousse de vanille en deux et retirez-en les grains. Parsemez-en les fruits. Mélangez.
- Dans un saladier, battez au fouet le beurre en pommade et le sucre. Incorporez les œufs un par un puis ajoutez la farine et la levure. Quand la pâte est bien lisse, mettez-y les fruits, mélangez délicatement et versez dans un moule non graissé.
- Versez le tout dans un moule beurré et fariné et faites cuire au four pendant 5 min à 240°C (th 8), puis 40 min à 180°C (th 6).
- A la sortie du four, arrosez avec le rhum blanc.

Variantes :
Aux dattes et aux figues : incorporez à la base 100 g de dattes séchées et 100 g de figues séchées, coupées et farinées.

Cake aux Noix de Pécan et au Sirop d'Erable

Ingrédients :

- 3 œufs
- 1 citron
- 125 g de sucre semoule
- 150g de farine
- ½ sachet de levure
- 125 g de beurre demi-sel
- 150 g de cerneaux de noix de pécan
- 2 cuillerées à soupe de sirop d'érable

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Mixez grossièrement les noix. Lavez le citron, prélevez son zeste et son jus.
- Dans un saladier, travaillez bien le beurre ramolli avec le sucre. Ajoutez, un par un, les œufs puis le jus et le zeste de citron. Ajoutez la farine, la levure et le sirop d'érable. Incorporez les noix à la pâte et mélangez.
- Beurrez et farinez un moule puis versez-y la pâte.
- Mettez au four pendant 45 min.

« Laissez toujours reposer votre appareil 30 min avant d'enfourner. Plus vous le préparez à l'avance, meilleur sera le cake. »

Cake au Nougat

Ingrédients :

- 3 œufs
- 125 g de sucre glace
- 125 g de beurre demi-sel
- 160g de farine
- 1/3 de sachet de levure
- 160 g de nougat aux amandes
- ½ cuillerée à café d'extrait d'amande amère
- ½ cuillerée à café de grains de coriandre concassés
- 1 pincée d'anis

- Préchauffez votre four à 240°C (th 8)
- Dans un saladier, battez le sucre glace avec le beurre ramolli. Ajoutez un par un les œufs puis incorporez la farine, la levure et l'extrait d'amande amère, la coriandre et l'anis.
- Coupez à l'aide d'une paire de ciseaux le nougat en petits dés et incorporez-le à la préparation. Laissez reposer 15 min.
- Versez le tout dans un moule non graissé.
- Mettez au four et commencez la cuisson à 240°C pendant 5 min, puis continuez à 180°C pendant 45 min.
- Démoulez aussitôt.

« La grille du four sur laquelle vous poserez votre moule doit toujours être froide, afin d'éviter le dessèchement de la pâte. »

Cake aux Clémentines Confites

Ingrédients :

- 3 œufs
- 150 g de beurre demi-sel
- 110 g de sucre semoule
- 225 g de farine
- 1/3 de sachet de levure
- 300 g de clémentines confites
- 2 cuillerées à soupe de Cointreau

- Préchauffez votre four à 240°C (th 8)
- Mettez le beurre en pommade dans un saladier, ajoutez-y le sucre en poudre et mélangez bien à l'aide d'une cuillère en bois. Incorporez les œufs un par un en continuant à travailler le mélange. Ajoutez petit à petit la farine et la levure. Remuez afin d'obtenir une pâte crémeuse.
- Coupez les clémentines en petits morceaux, farinez-les et incorporez-les à la pâte. Travaillez bien ce mélange afin que les fruits soient également répartis . Versez le tout dans un moule beurré et fariné.
- Mettez au four pendant 5 min à 240°C (th 8), puis 45 min à 180°C (th 6).
- A la sortie du four, arrosez de Cointreau.

« Lorsque vous faites un cake aux fruits confits, ces derniers se retrouvent en général au fond du moule. Pour éviter cela, il suffit de les farinez avant de les incorporez à la pâte. »

Cake aux Melons Confits, aux Pruneaux et aux Abricots

Ingrédients :

- 3 œufs
- 125 g de sucre glace
- 125 g de beurre demi-sel
- 160g de farine
- 1/3 de sachet de levure
- 80 g de melons confits (ou du cédrat)
- 80 g de pruneaux dénoyautés
- 80 g d'abricots secs

- Préchauffez votre four à 240°C (th 8)
- Taillez en petits morceaux le melon, les pruneaux et les abricots. Mettez-les dans un bol et versez dessus la liqueur d'abricot.
- Dans un saladier, battez au fouet le beurre en pommade et le sucre. Incorporez les œufs un par un puis ajoutez la farine et la levure. Laissez reposer.
- Pendant ce temps, égouttez les morceaux de fruits tout en conservant le jus. Passez-les dans la farine et incorporez-les délicatement dans l'appareil. Versez le tout dans un moule non graissé.
- Mettez au four et commencez la cuisson à 240°C pendant 5 min (th 8), puis 40 min à 180°C (th 6).
- A la sortie du four, versez le jus sur le cake. Démoulez aussitôt.

Cake au Café, au Chocolat et au Whisky

<u>Ingrédients :</u>

- 3 œufs
- 190 g de sucre semoule
- 125 g de beurre demi-sel
- 200 g de farine
- 1/3 de sachet de levure
- 10 cl de lait entier
- 10 g de cacao en poudre non sucré
- 4 cuillerées à soupe de whisky
- 1 cuillerée à café d'extrait de café liquide

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Mélangez les œufs et le sucre. Ajoutez le beurre en pommade et fouettez le tout. Incorporez petit à petit la farine et le levure.
- Faites chauffer le lait et incorporez le cacao tout en fouettant puis ajoutez le whisky et l'extrait de café. Versez le tout dans la pâte. Mélangez.
- Beurrez et farinez un moule, versez-y la préparation. Mettez au four pendant 55 min.

« J'utilise du chocolat noir à base de 70% de cacao. Au-delà le goût serait trop amer. »

Cake aux Fruits Confits

Ingrédients :

- 3 œufs
- 125 g de sucre glace
- 125 g de beurre demi-sel
- 160g de farine
- 1/3 de sachet de levure
- 100 g de raisins de Corinthe
- 50 g de cerises confites
- 50 g de citrons confits
- 20 g d'angélique confite
- 4 cuillerées à soupe de rhum
- 1 sachet de thé

- Préchauffez votre four à 240°C (th 8)
- Mettez les raisins dans un bol avec le sachet de thé et le rhum. Couvrez d'eau tiède et laissez macérer. Taillez les fruits confits en petits dés et farinez-les. Mélangez le beurre et le sucre au fouet. Ajoutez les œufs un par un, puis incorporez la farine et la levure. Travaillez bien le mélange.
- Egouttez et séchez les raisins en mettant le jus de côté, puis farinez-les.
- Ajoutez les à la pâte, avec les fruits confits et versez le tout dans un moule non graissé.
- Mettez à cuire pendant 5 min à 240°C (th 8), puis durant 40 min à 180°C (th 6).
- A la sortie du four, arrosez du jus restant des raisins.

Variantes :
Au caramel, aux amandes et aux raisins :faites un caramel avec 100 g de sucre et 10 cl d'eau. Dès que le caramel brunit, incorporez-le à la pâte et remuez aussitôt. Ajoutez 100 g de raisins gonflés et 100 g d'amandes entières.

Cake à l'Anis

Ingrédients :

- 4 oeufs
- 150 g de sucre semoule
- 5 cl d'eau
- le zeste de ½ citron
- 120 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 cuillerée à soupe d'anis en poudre

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Séparez les blancs d'œuf des jaunes. Mélangez les quatre jaunes et la moitié du sucre afin d'obtenir une mousse. Ajoutez peu à peu l'eau et râpez le zeste du demi-citron. Ajoutez-le, ainsi que la farine, le sel et l'anis. Mélmangez bien.
- Battez les blancs en neige avec le reste du sucre. Incorporez-les à la pâte avec une spatule en soulevant la masse.
- Versez dans un moule beurré et fariné et mettez au four pendant 40 min.

« Dans toutes les bonnes épiceries, vous pourrez facilement vous procurer les alcools nécessaires et les petits ingrédients annexes tels que : noix de coco râpée, anis en poudre, gousse de vanille, cannelle, quatre-épices ... »

Cake aux Marrons Glacés

Ingrédients :

- 2 œufs
- 160 g de sucre semoule
- 1 yaourt
- 150 g de farine
- 1/3 de sachet de levure
- 10 cl d'huile de tournesol
- 200 g de marrons glacés
- 2 cuillerées à soupe de Cointreau
- 1 cuillerée à soupe de crème de marron vanillée

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6)
- Emiettez les marrons. Versez le Cointreau dessus. Remuez et laissez mariner durant 15 min.
- Pendant ce temps, battez les œufs et le sucre dans un saladier jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Mettez le yaourt, remuez de nouveau et incorporez la farine et la levure.
- Fouettez vigoureusement pour éviter les grumeaux, puis versez petit à petit l'huile. Ajoutez enfin la crème de marrons.
- Egouttez les marrons en recueillant le jus. Farinez-les et déposez-les dans la pâte. Mélangez l'ensemble délicatement.
- Versez le tout dans un moule beurré et fariné et mettez à cuire durant 40 min.
- A la sortie du four, arrosez avec le jus des marrons au Cointreau.

« Utilisez de préférence de la farine tamisée type 55 qui permet d'éviter les grumeaux. »